

SOUPE DE CHÂTAIGNES ET CÈPES

6 personnes • Préparation : 18 min • Cuisson : 30 min

USTENSILE
mixeur-plongeur

INGRÉDIENTS
huile d'olive
600 g de cèpes ou bolets
(frais ou surgelés)
1 gousse d'ail
½ bouquet de persil plat
2 cuil. à soupe d'échalotes
hachées
500 g de châtaignes
40 g de cèpes séchés
1 litre d'eau
1 litre de lait
4 baies de genièvre
1 clou de girofle
sel et poivre
En accompagnement
chantilly salée
(voir recette p. 124)

Dans une poêle huilée, faites revenir* les cèpes coupés en morceaux avec la gousse d'ail hachée, le persil plat ciselé, du sel et du poivre jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Rajoutez les châtaignes, laissez cuire encore 5 minutes. Réservez* environ 20 % de la poêlée pour la décoration.

Dans une grande casserole, versez un peu d'huile et faites blondir, à feu vif, les échalotes, rajoutez les cèpes et châtaignes poêlés ainsi que les cèpes séchés, versez l'eau et le lait. Enfin mettez les épices (genièvre et clou de girofle), salez et poivrez. Baissez le feu et laissez mijoter pendant 30 minutes.

Mixez la soupe à l'aide du mixeur-plongeur. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement*.

Coupez les châtaignes que vous aviez mises de côté. Passez-les quelques minutes à la poêle avec les cèpes pour les réchauffer.

Versez la soupe dans de jolis bols ou assiettes, parsemez de quelques châtaignes et cèpes, proposez le reste dans des ramequins, pour que les convives en ajoutent à leur guise et servez avec un bol de chantilly salée (voir recette p.124).

TOURS DE MAIN

- J'utilise des cèpes et des châtaignes surgelés par facilité.
- Cette soupe tourne facilement, ne la préparez pas trop à l'avance ou gardez-la au réfrigérateur.
- Il m'arrive souvent de faire flamber* au cognac ma poêlée de champignons avant de la mettre dans la soupe. Elle n'en est que meilleure !

VARIANTE

- **Soupe de potiron et châtaignes**
Épluchez 1 kg de potiron et coupez-le en gros dés. Dans une casserole, faites blondir dans un peu d'huile 3 échalotes hachées, rajoutez les morceaux de potiron, 300 g de châtaignes, 4 baies de genièvre, 1 clou de girofle, du sel et du poivre. Rajoutez ½ litre d'eau (si vous faites un velouté tout simple de potiron, ne rajoutez pas d'eau). Laissez cuire ½ heure à couvert et à feu doux. Mixez. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement*. Si la soupe vous semble trop épaisse, rajoutez un peu d'eau bouillante et remettez à cuire 5 minutes. Servez avec de la crème fraîche et des brisures de châtaignes dorées à l'huile d'olive.



.....
SOUPE DE CHÂTAIGNES AUX CÈPES

POUR DIRE LA VÉRITÉ, LA PREMIÈRE SOUPE DE CHÂTAIGNES ET CÈPES (OU BOLETS) QUE J'AI SERVIE VENAIT D'UN CÉLÈBRE MAGASIN DE SURGELÉS. LA SECONDE FOIS, PRÉPARÉE TROP À L'AVANCE ELLE A TOURNÉ, J'AI DÛ IMPROVISER ET VOILÀ COMMENT EST NÉE MA SOUPE CHÂTAIGNES ET BOLETS. COMME PROMIS, CE LIVRE EST AVANT TOUT UN LIVRE AUTHENTIQUE!

.....